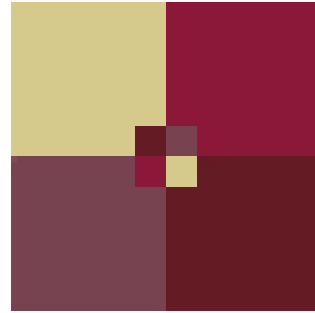


## Tomates Provençales

### Ingrédients :

Par personne :

- 1 belle Tomate
- 1 CS de persil plat
- 1 CS de chapelure
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 demie gousse d'ail
- Sel/Poivre du moulin



Recette de CellarDuVin.com

### Recette :

Faire préchauffer le four à 220°C.

Laver et couper les tomates en deux, les disposer dans un plat à gratin.

Laver le persil. Vous pouvez ensuite le mixer ou le ciseler au choix, en fonction de la quantité, je conseil de mixer avec la chapelure et l'ail. Dans le cas du mixeur, le persil doit être bien sec, afin d'éviter que la chapelure ne forme une pâte compacte. Bien mélanger la préparation.

Salez et poivrez les tomates, et disposer la chapelure persillée et aillée sur le dessus. Mouillez avec l'huile d'olive.

Mettez au four 15 minutes.

### Accompagnement :

Tous les vins de Provence iront très bien avec le sucré des tomates.

### Notes :